

Bedienungsanleitung

Wurstfüllmaschine

61183

toboli



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

service@wiltec.info

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Serviceteam.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Sicherheitshinweise

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen. Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstanden sind, wird keine Verantwortung übernommen.
- Verwenden Sie die Wurstmaschine nur bestimmungsgemäß. Die Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Wurst bestimmt. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Sachschäden und Verletzungen führen.
- Verwenden Sie die Wurstmaschine nicht, wenn sie Beschädigungen aufweist oder in ihrer Funktionsfähigkeit eingeschränkt ist. Lassen Sie in diesem Fall die Maschine durch qualifiziertes Fachpersonal prüfen.
- Öffnen Sie niemals das Gerätegehäuse.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gerätegehäuse.
- Verwenden Sie nur zugelassene Ersatzteile. Die Verwendung ungeeigneter Ersatzteile kann zu Sachschäden und Verletzungen führen.
- Lassen Sie während des Betriebs die Maschine niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Die Maschine darf nicht von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne entsprechende Kenntnisse und Erfahrungen verwendet werden.

Bedienung

1. Spülen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, gut ab.
2. Platzieren Sie die Wurstmaschine auf einem ebenen und stabilen Untergrund.
3. Bringen Sie die Handkurbel an der schnellen Getriebewelle an (siehe Abb. 1) und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, um den Kolben anzuheben.
4. Platzieren Sie die Düse auf dem Auslauf und befestigen Sie ihn mit einer Kontermutter.
5. Es wird empfohlen, vor der Befüllung ein Lebensmittelschmierfett (nicht im Lieferumfang enthalten) aufzutragen. Befüllen Sie anschließend den Zylinder mit Fleisch und platzieren Sie die Wurstpelle auf der Düse.
6. Bringen Sie die Handkurbel an der langsamen Getriebewelle an (siehe Abb. 1) und drehen Sie sie langsam im Uhrzeigersinn, um den Kolben abzusenken. Das Fleisch wird nun durch die Düse in die Wurstpelle geleitet und die Wurst wird geformt.

Achtung! Sollte das Fleisch nicht aus der Düse austreten, stellen Sie sicher, dass keine Verstopfung vorliegt. Entfernen Sie mögliche Verstopfungen und stellen Sie sicher, dass der Zerkleinerungsgrad des Fleisches für die gewählte Düse ausreichend ist.



(1) Schnelltriebewelle; (2) Langsamtriebewelle
Abbildung 1

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt stehen (z. B. Zylinder, Düse, Kolben usw.) mit einer weichen Bürste oder einem weichen Tuch. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsgeräten zugelassen ist.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs-, Lösungs- oder Scheuermittel und versuchen Sie nicht, das Gerät mit scharfen oder spitzen Gegenständen zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie die Wurstmaschine wieder zusammenbauen.

Hinweis! Reinigen Sie die Wurstmaschine nach Gebrauch umgehend und stellen Sie sicher, dass sämtliche Rückstände entfernt werden/worden sind.

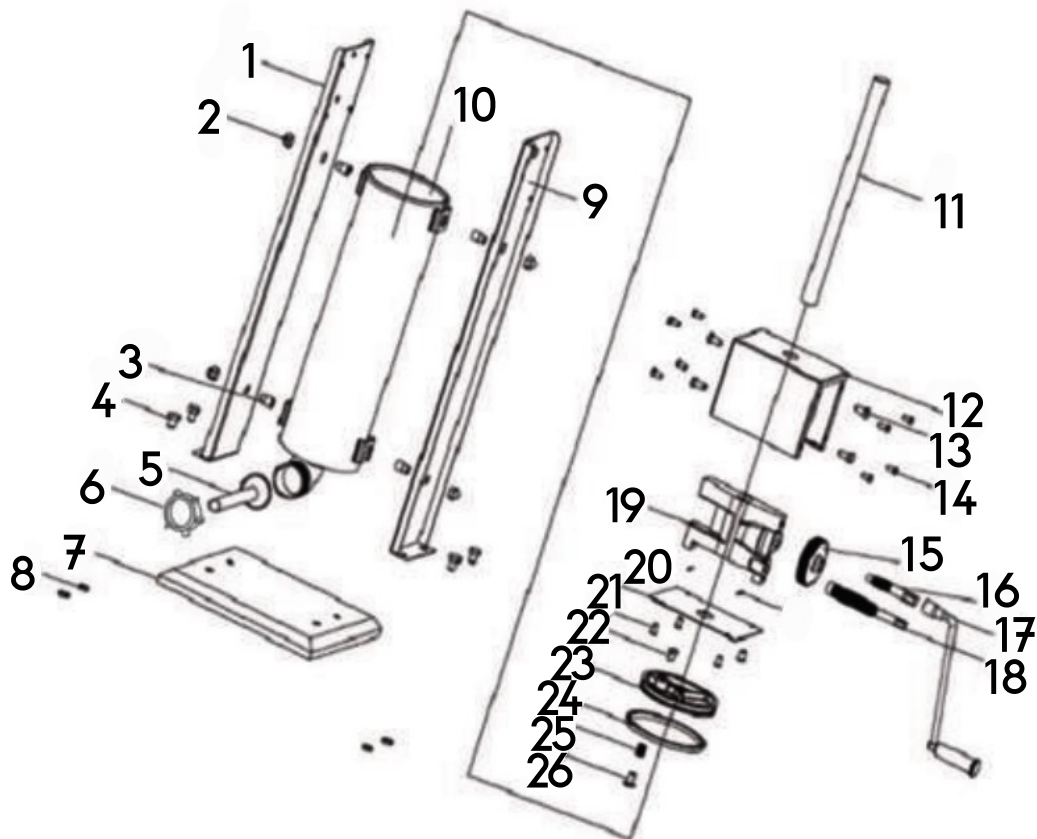
Montage und Demontage des Kolbens

1. Bringen Sie die Kolbendichtung am Kolben an.
2. Montieren Sie den Druckablassventilsatz auf dem Kolben.
3. Platzieren Sie die Unterlegscheibe von der Kolbenoberseite auf das Ventilloch und führen Sie die Schraube durch die Unterlegscheibe in das Ventilloch ein.
4. Setzen Sie die Feder von der Kolbenunterseite auf das Ende der Schraube und drehen Sie sie fest.
5. Setzen Sie den zusammengebauten Kolben auf das Ende der Kolbenstange und befestigen Sie ihn.

Lagerung und Wartung

- Lagern Sie die Wurstmaschine an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort ohne unmittelbare Sonneneinstrahlung.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus.
- Tragen Sie etwa alle 6 Monate etwas Lebensmittelschmierfett auf das Getriebesystem auf.
- Ersetzen Sie die Dichtung des Kolbens nach Bedarf (etwa alle 6 Monate).

Explosionszeichnung und Teileliste



| Nr. | Bezeichnung | Anz. | Nr. | Bezeichnung | Anz. |
|-----|------------------------|------|-----|-----------------------------|------|
| 1 | Linke Abdeckung | 1 | 15 | Getriebe | 1 |
| 2 | Mutter | 4 | 16 | Achse des kleinen Getriebes | 1 |
| 3 | Innensechskantmutter | 4 | 17 | Handgriff | 1 |
| 4 | Edelstahlschraube | 4 | 18 | Achse des großen Getriebes | 1 |
| 5 | Düse | 4 | 19 | Getriebebasis | 1 |
| 6 | Vordere Ringmutter | 1 | 20 | Bodenplatte | 1 |
| 7 | Bodenplatte | 1 | 21 | Edelstahlkreuzschraube | 4 |
| 8 | Edelstahlschraube | 4 | 22 | Edelstahlkreuzschraube | 1 |
| 9 | Rechte Abdeckung | 1 | 23 | Kolben | 1 |
| 10 | Edelstahlzylinder | 1 | 24 | Kolbendichtung | 1 |
| 11 | Kolbenstange | 1 | 25 | Feder | 1 |
| 12 | Getriebeabdeckung | 1 | 26 | Entlüftungsstift | 1 |
| 13 | Sechskantschraube | 4 | 27 | Elastischer Stift | 2 |
| 14 | Edelstahlkreuzschraube | 8 | | | |

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.